

50 pieces per pack (approx.)
ขนมเข่ง

50.-

๒๕๕๗
ขนมเข่ง
 ๒๕๕๗
ขนมเข่ง
 ๒๕๕๗

๒๕๕๗
ขนมเข่ง
 ๒๕๕๗
ขนมเข่ง
 ๒๕๕๗



ไส้ถั่วไข่เค็ม
 Daifuku with bean and salted egg filling

50.-

เจ้าเด็ด
วัฒนพร
 พ.ศ. ๒๕๒๕
ไต่ฟุกุ
 อร่อย..ล้ำลึก
 นครสวรรค์



www.thaimoji.com

ไส้ถั่วไข่เค็ม
 Daifuku with bean and salted egg filling



ท่านสร้างชีวิตกว่า 50 ปี
 คุณแม่พี่ยา
 ตรึ่คักดีวัฒนพร

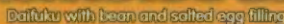


50.-

50.-
ไส้ถั่วไข่เค็ม
 Daifuku with bean and salted egg filling
 EXP 23.03.2015

๒๕๕๗
วัฒนพร
 พ.ศ. ๒๕๒๕
ไต่ฟุกุ
 อร่อย..ล้ำลึก
 นครสวรรค์
 ๒๕๕๗

อรรคม..ลำลึก
นครสวรรค์



แป้งมันสำปะหลัง	25%	สีผสมอาหาร	5%
Tapioca starch		Food colour	
น้ำตาลทราย	25%	น้ำมันพืช	5%
Sugar		Vegetable oil	
หัวเขียว	25%	กลิ่น	5%
Green bean		Flavour	
ไข่เค็ม	5%	น้ำ	5%
Salted egg		Water	
เนยสด	5%		
Shortening			

ใช้วัดอุปถัมภ์: แหล่งที่มอบเงินให้สงเคราะห์

ศูนย์คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
กอท. ชล. 83 C736 014 08 56

60-1-25432-2-0019



Daitoku with bean and salted egg filling

ကမ္ဘာ့ရဲ့လူမှု



မင်းလှိုင်
မင်းလှိုင်

မိမိတို့အတွက်

உயர்நீதிமன்றம்
கொழும்பு



50-



ผู้ผลิต: บริษัท ไทยโมจิ จำกัด กรุงเทพฯ

โมจิที่มีรสชาติอร่อย
และนุ่มนวล
เหมาะสำหรับทุกคน



ข้อมูลโภชนาการ ต่อ 100 กรัม

ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒	25%	41%
ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒	17%	7%
ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒	6%	2%

ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒



www.thalmoji.com



35.-



ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒



ผู้ผลิต: บริษัท ไทยโมจิ จำกัด กรุงเทพฯ

ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒

ธม.ท.ท.ท. ๒๕๕๐-๒๕๕๒



โมจิ วัฒนธรรม สด ใหม่ จากเตาทุกวัน

“ขนมโมจิ” ของบ้านวัฒนธรรม โดย คุณนิภา ตรีศักดิ์วัฒนธรรม ผู้สืบทอดการทำขนมมาตั้งแต่ชั่วเฮ่วว้อ ได้ดัดแปลงขนมโมจิตัวเดิมของญี่ปุ่น ซึ่งมีหลากหลายชนิดแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น จนกลายเป็น “โมจิ” ก้อนกลม นุ่มนวลหลากหลายรสชาติ สุกสุกตัวกับเป็นเจ้าแรกของประเทศไทย อันเลื่องชื่อ มีเอกลักษณ์เฉพาะอากาศเย็นสบาย ได้กับความนิยมจนกลายเป็นขนมสัญลักษณ์ของจังหวัดน่าน ที่ชาวบ้านของฝากที่ถูกต้องดีใช้ **ประทับใจ** ผู้รับมาตั้งแต่ พ.ศ. 2525

เป็นเวลากว่า 30 ปีมาแล้วที่ “วัฒนธรรม” ได้ปั้นขนมโมจิลูกแรกออกมาเป็นเจ้าแรกในประเทศไทยมาจนปัจจุบัน เรายังใส่ใจในทุกขั้นตอนการผลิต ใช้แต่วัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยเครื่องจักรอันทันสมัย ทำให้ได้ขนมโมจิที่สด ใหม่ สะอาด หลากหลายรสชาติที่มีขนาดพอเหมาะพอดีไม่หลุดมือเมื่อวางลงในปากที่ได้อรรถรสจากวัฒนธรรม

“ทานให้อร่อยนะจ๊ะ.....” จากใจ โมจิ วัฒนธรรม

ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา

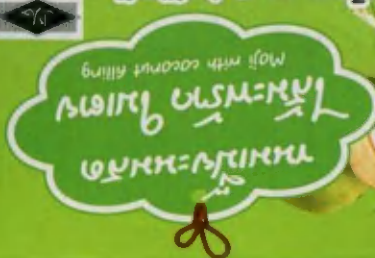
ควรเก็บที่อุณหภูมิห้อง ให้ห่างจากความร้อนและความชื้น ห้ามเก็บไว้ทำยารด หรือบริเวณที่ถูกต้องโดยตรง หลังจากแกะซองควรทานให้หมดภายใน 1 วัน ผงสีขาวที่เห็นมิใช่รา เป็นแป้งนวลเพื่อมิให้ขนมติดกัน



ผลิตโดย : วัฒนธรรม 20/49 ถ.โกสีย์ใต้ ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000
โทร : 081-6435051 (ตรีศักดิ์), 056-222857 แฟกซ์ : 056-313272



๑๐๐% ธรรมชาติ ๑๐๐% ปลอดภัย ๑๐๐% ไร้สารเคมี





อุตสาหกรรมอาหารไทย กรุงเทพมหานคร

มีอยู่ 66 ปีแล้ว
แต่รสชาติยังเหมือนเดิม
เหมือนแม่ทำ



www.thalmoji.com



ส่วนผสมและวัตถุดิบที่ใช้

Wheat Flour	25%	Durian	34%
Condensed milk	17%	Salted egg	7%
Milk	6%	Sugar	7%
Vegetable oil	2%	Water	5%



35.-



นมแม่จะหมก
ไส้ทุเรียน ไข่เค็ม
Moji with durian and
salted egg filling

ต้นตำรับ เจ้าแรกในประเทศไทย พ.ศ. ๒๕๒๕

บรรจุ 8 ชิ้น
น้ำหนัก 100 กรัม
EXP 12.04.2015

ขนมเบี๊ยะรส ทุเรียน ไข่เค็ม
ผลิตโดยเครื่องจักรต่างประเทศ
อบด้วยเทคโนโลยีทันสมัย
ถูกหลักโภชนาการทุกขั้นตอน



ต้นตำรับ
ของ
รสหวาน ไข่เค็ม
รสเค็ม

